

LATAM

11.05.2023

REENVOLVER

experiências

Sabores e texturas que conectam pessoas à biodiversidade brasileira.

Complementando o propósito da nossa missão, elaboramos harmonizações exclusivas com diversos produtos da nossa sociobiodiversidade, cujas cadeias de valor apoiamos.

Nas experiências Reenvolver, nossos fundadores conduzem os participantes, revelando sabores tipicamente brasileiros, e destacam características ímpares de cada produto, proporcionando descobertas sensoriais e culturais inéditas a cada mordida.

Estamos aqui para entregar vivências únicas que vão te transportar da era do desenvolvimento para um tempo de engajamento.



Méis de abelhas nativas & Queijos



Uma harmonização surpreendente para te aproximar da biodiversidade brasileira

- 6 variedades de méis de nativas
- 6 variedade de queijos brasileiros
- 2 variedade de vinhos brasileiros naturais ou artesanais
- Cachaça premium
- Água mineral (com e sem gás)

GIFT

- 2 variedades de méis (40gr cada)
- 2 variedades de queijos (40gr cada)





DURAÇÃO APROXIMADA

1 HORA E MEIA

- Experiência exclusiva Reenvolver conduzida por Jerônimo Villas-Bôas ou Fabio Menna
- Utensílios e serviço incluídos

LOCAL

- Laboratório Reenvolver (até 8 pessoas);
- Empresa;
- Locação contratada à escolha do cliente;
- Virtual com envio de kits.

A rainha **Mandioca**



Nossa experiência “mão na massa”. Conheça melhor a rainha do Brasil e aprenda a fazer farinha, polvilho e tucupi em casa.

- Produção e degustação de 5 preparações protagonizadas pela mandioca, utilizando técnicas diversas (farofa, tapioca, beiju de massa, pão de queijo e bala de goma)
- Outros produtos do Brasil para saborear nossas produções como canastra, mel de abelhas nativas, frutas (sujeito a sazonalidade)
- 2 variedades de suco de frutas brasileiras
- Tiquira (opcional)
- Água mineral com e sem gás

GIFT

- Kit de farinhas brasileiras D.O.C.





DURAÇÃO APROXIMADA

3 HORAS

- Experiência exclusiva Reenvolver conduzida por Jerônimo Villas-Bôas ou Fabio Menna
- Utensílios e serviço incluídos

LOCAL

- Laboratório Reenvolver (até 8 pessoas)
- Empresa
- Locação contratada à escolha do cliente
- Virtual com envio de kits

Biodiversidade Brasileira



Um mix saboroso de todas as tradições e inovações que revisitadas por nosso laboratório. Uma verdadeira imersão nas cadeias de valor de produtos e produtores apoiados pela Reenvolver.

- 4 variedades de méis de nativas
- 2 variedade de queijos brasileiros
- 1 variedade de pescado ou frutos do mar apresentada em técnica desenvolvida em parceria
- 1 receita produzida com frutas, sementes e/ou especiarias (oferta sazonal)
- Pães e vegetais naturais e/ou fermentados
- Vinho brasileiro natural ou artesanal
- Cachaça premium
- Coquetel exclusivo (com e sem álcool)
- Água mineral (com e sem gás)

GIFT

- Livro “67 receitas com mel de abelhas nativas”





DURAÇÃO APROXIMADA

2 HORAS

- Experiência exclusiva Reenvolver conduzida por Jerônimo Villas-Bôas ou Fabio Menna
- Utensílios e serviço incluídos

LOCAL

- Laboratório Reenvolver (até 8 pessoas)
- Empresa
- Locação contratada à escolha do cliente

Cases Reenvolver Experiências

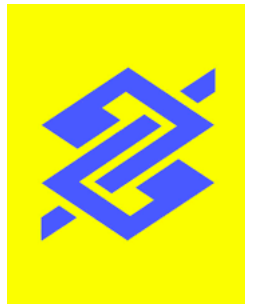




BANCO DO BRASIL
CLIENTES PREMIUM - RIBEIRÃO PRETO



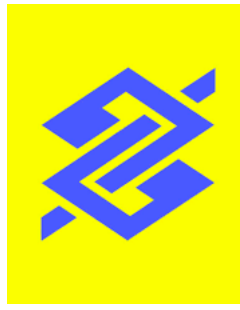
BANCO DO BRASIL
CLIENTES PREMIUM - EVENTO VIRTUAL





PARCEIROS E CLIENTES





BANCO DO BRASIL
TIME DE MARKETING E EVENTOS



Nosso propósito é re-envolver sabores e saberes, pessoas e fazeres, territórios e escolhas. Repensar e debater hábitos alimentares a partir da nossa sociobiodiversidade. Evoluir a ideia de des-envolvimento para uma perspectiva de re-envolvimento.

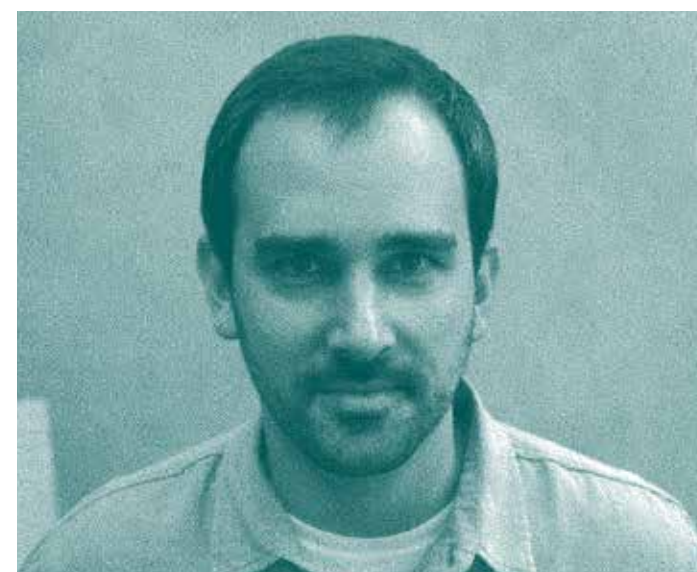
Queremos difundir alimentos esquecidos e re-pensar os porquês, ondes e comos. Revisitar sistemas tradicionais de produção e dar o protagonismo devido a quem protege e cuida dos recursos naturais.

Apresentar os aromas da nossa biodiversidade e exaltar suas raízes, frutos e flores, diariamente. Construir pontes para re-conectar lugares e paladares, de forma duradoura e resiliente. E alimentar todos os nossos povos colorindo os pratos de quintais e florestas.

Para nós, Reenvolver é ter trabalho e dar trabalho.

Fortalecendo cadeias de valor de produtos da sociobiodiversidade





JERÔNIMO VILLAS-BÔAS

Ecólogo, mestre em gerenciamento ambiental e especialista em biodiversidade, há 18 anos atua em parceria com relevantes organizações da área socioambiental. Reconhecido pelo seu trabalho com conservação e uso sustentável das abelhas e seus produtos, é autor do Manual de Aproveitamento Integral dos Produtos das Abelhas Sem Ferrão. Desde 2015 é fellow da Ashoka, rede internacional de empreendedores sociais.



FÁBIO MENNA

Defensor de sistemas agroecológicos de produção e aficionado difusor de técnicas de cultivo e transformação de alimentos. Coordena a área de pesquisa e desenvolvimento da Reenvolver. Sediado em São Paulo, Fábio desenvolve tecnologias e usos para produtos da sociobiodiversidade em nosso laboratório, que são replicadas nas diversas atuações da Reenvolver.



VALENTINA AIRES

Estrategista de conteúdo, hábil na interpretação e tradução de linguagens, com dois pés na produção. Trabalhou em agências de design e comunicação, sempre atuando em áreas de intersecção e suas integrações. Cultiva sua paixão por tirar do papel ideias malucas e propor novos desafios para clientes diversos. Integra o time das Experiências Reenvolver enquanto descobre novos sabores e treina os sentidos no LAB.

LABORATÓRIO REENVOLVER





contato@reenvolver.com.br

[instagram.com/reenvolver](https://www.instagram.com/reenvolver)